

TRUCILLO

**STORIE
DI BAR**





INDICE

LA STORIA HISTORY	2
LA SELEZIONE COFFEE SELECTION	4
LINEA PROFESSIONALE Professional	6
<hr/>	
LINEA COMPLEMENTARE Other products	22
<hr/>	
ZUCCHERI SUGARS	
DOLCEZZE SWEETNER	23
SOLUBILI INSTANT PRODUCTS	24
MERCHANDISING	26
TAZZE CUPS	27
COLLEZIONI CUP COLLECTIONS	32
CAPSULE E CIALDE Capsules and pods	36
<hr/>	
LA QUALITÀ Quality	41
<hr/>	

PER DESCRIVERE LA NOSTRA AZIENDA È SUFFICIENTE PARLARE DEL NOSTRO ESPRESSO. E VICEVERSA.

To describe our company, just speak about our espresso coffee, and vice versa.

“La nostra storia comincia nel 1950 sotto la spinta della passione di mio padre Cesare Trucillo. L’aroma intenso del caffè ha inebriato gli anni della mia infanzia. Quei sorrisi, quei profumi, quelle mani operose, allora come adesso, esprimono tutta la passione per il caffè che negli anni diventa una grande tradizione di famiglia.”

“Our story began in 1950, driven by the great passion of my father, Cesare Trucillo. Ever since my childhood, I have been breathing the intense aroma of coffee. Those smiling people, those scents, those busy hands all around me, then as now, reflect all the passion for coffee that has turned over the years into a great family tradition.”





1950

“Oggi, con l’ingresso della terza generazione – e quindi dei miei tre figli – lavoriamo con lo stesso entusiasmo di allora e la nostra missione non è solo produrre caffè di qualità, ma anche diffondere la **cultura del Caffè Espresso Italiano di Qualità**, obiettivo comune verso cui tende, con passione e determinazione, l’intero team Trucillo, curando ogni aspetto dalla produzione alla commercializzazione, condividendo con i clienti l’orgoglio di offrire tutto il piacere custodito in una tazzina di caffè.”

“Today, the third generation – my three children – has joined the company and we still work with the same enthusiasm as back then. Our mission is definitely to produce high-quality coffee, but above all to spread the culture of the High-Quality Italian Espresso Coffee. The whole Trucillo team shares this goal, working with passion and determination, taking care of each and every aspect from the production to the trading, sharing with our partners the pride to offer all the pleasure held into a cup of coffee.”

Matteo Trucillo

UN CAFFÈ CHE ACCENDE TUTTI I SENSI

A coffee that turns on all the sense

Il nostro caffè parla dell'attenzione con cui scegliamo i chicchi -solo quelli perfettamente maturi ed integri- e racconta la storia della nostra esperienza: **ascolta**.

L'aroma intenso rivela il lento procedimento di tostatura, realizzato secondo la tradizione ed esaltato dalla modernità della nostra tecnologia: **annusa**.

Il sapore ha le caratteristiche della pienezza e della corposità, dell'equilibrio e della rotondità, per poterti offrire la persistenza adatta a prostrarre nel tempo l'attimo dell'assaggio: **gusta**.

Our coffee at once proclaims that we have selected our beans with utmost care. Only beans which are whole and completely ripe have passed the test: this is the story of our experience, for all who listen.

The intense aroma of our coffee comes from an artisan roasting process -carried out in the time-honoured manner, except that we have raised it to new heights through our up- to-the-minute technology.

A pleasant smell! The taste buds respond at once to the aroma thanks to the full body of our coffee, round and balanced.



SELEZIONE

La setosità del chicco e la consistenza della crema vellutata del nostro espresso rendono percettibile la cura e la ricercatezza con cui operiamo: **tocca**.

Ti offriamo tutto ciò che serve ad esaltare e presentare al meglio il nostro caffè: come la nostra oggettistica, in cui il design diventa interprete e tramite della nostra cultura. Perché la bontà merita eleganza e bellezza per potersi esprimere: **guarda**.

The silkiness of the beans and the smoothness of the velvety cream are unique to our espresso. These are the proofs of the care and research that go into our production: the final caress!

Our design team has created enchanting objects for serving and presenting our coffee to perfection. These interpret and echo our culture: an unmatched coffee deserves the most attractive cup to be shown: see for yourselves!

LINEA PROFESSIONALE

SVEGLIARSI CON IL GIUSTO AROMA

Wake up with the right aroma



Il bar è il luogo dove la giornata inizia, tra il tintinnio dei bicchieri e l'aroma eccitante del caffè. È dove le competenze del barista combinate alle miscele di caffè, incontrano il vero rito italiano, dando vita a un espresso perfetto. Aromatico, intenso, vellutato.

L'eccellenza delle miscele Trucillo si lega ai professionisti del caffè per offrire ai consumatori un'esperienza sensoriale unica.

The Bar is the place where the day starts, through the clink of glasses and the exciting aroma of coffee. It is where the barista skills, combined with the excellence of our coffee blends, meet the actual Italian ritual, giving life to the perfect espresso. Aromatic, intense, velvety.

The excellence of Trucillo blends is bound to coffee professionals, who offer consumers a unique sensory experience.

PER IL NOSTRO CAFFÈ USIAMO SOLO LE QUALITÀ MIGLIORI

For our product we import only the best coffee quality

Importiamo i nostri caffè di Arabica e Robusta, naturali e lavati, dai migliori paesi di produzione attraverso tre continenti: **Centro e Sud America, Asia e Africa.**

Usiamo solo i chicchi selezionati, abilmente tostati, creando miscele di una piacevolezza aromatica intensa, dal corpo vellutato e bilanciate nel gusto.

We import our Arabica and Robusta coffee, natural and washed, from the best producing countries across three continents: Central and Southern America, Asia and Africa.

We just use selected beans, skillfully roasted, creating blends qualified by an intense aromatic pleasantness, a velvety body and a balanced taste.

LE PRINCIPALI ORIGINI CON CUI LAVORIAMO THE MAIN ORIGINS WHICH WE WORK WITH

Brasile | Brazil
Etiopia | Ethiopia
Colombia
Guatemala
Honduras
India



Brasile, Minas Gerais
Brazil, Minas Gerais



TRUCILLO

I caffè Arabica dalle delicate caratteristiche aromatiche si uniscono al caffè Robusta dal carattere ricco e deciso, dando forma all'**espresso perfetto**, dal gusto pieno e vigoroso.

Caratterizzata da una crema compatta color nocciola e da una particolare cremosità, è una miscela equilibrata con un finale piacevole e persistente. **Il gusto raffinato della nostra tradizione.**

The delicate aromatic properties of Arabica coffee are blended with the richness and the strength of Robusta coffee, creating the **perfect espresso**, with a full and vigorous taste.

A unique cream, compact and hazel-brown, characterises this coffee. It is a balanced blend with a pleasant and persistent ending. **The fine taste of our tradition.**



**PRINCIPALI
ZONE DI ORIGINE
MAIN ORIGIN
AREAS**

Centro e Sud America
Central and South America
Asia
Asia

TRUCILLO

GRAN BAR

VELLUTATO E FRAGRANTE
VELVETY AND FRAGRANT

TOSTATURA Roasting ★★★★	Dose per un espresso Coffee dose 7-9 g	Tempo di estrazione Extraction time 25-30 s
AROMA Aroma ★★★★	Pressione dell'acqua Water pressure 9 bar	Temperatura dell'acqua Water temperature 92°-98°C
CORPO Body ★★★★	Quantità in acqua Quantity in cup 25-30 ml	Temperatura in tazza Cup temperature 67°C

*l'Espresso
perfetto*

PROFESSIONALE

CAFFÈ IN GRANI - COFFEE BEANS
Net wt **2.2 lb** (1000 g e)

LA RICETTA DELL'ESPRESSO PERFETTO

The Perfect Espresso recipe

La linea dedicata al bar è uno strumento di lavoro, che porta sul fronte della confezione le informazioni per realizzare l'Espresso Perfetto.

I pack portano con sé tutti i dati utili per conoscere a fondo la provenienza, il tipo di miscela, i parametri per un'estrazione ottimale e le informazioni sul profilo sensoriale.

L'Espresso perfetto è la nostra promessa al barista, sostenuta da una conoscenza maturata in tre generazioni e da un'Accademia che intende diffonderla sempre di più.

Dose per un espresso <i>Coffee dose</i> 7-9 g	Tempo di estrazione <i>Extraction time</i> 25-30 s
Pressione dell'acqua <i>Water pressure</i> 9 bar	Temperatura dell'acqua <i>Water temperature</i> 92°- 96°C
Quantità in tazza <i>Quantity in the cup</i> 25-30 ml	Temperatura in tazza <i>Drink temperature</i> 67°C

*l'Espresso
perfetto*

The line dedicated to the bar is a work tool that brings to the front of the package all the information needed to create the Espresso Perfetto.

The packs carry with them all the useful data to learn in depth about the coffee origins, the type of blend, the optimal method of extraction and the information about the sensory profile.

The Espresso Perfetto is our promise to the barista, supported by the expertise matured throughout three generations and by the Accademia that aims at spreading the accumulated knowledge always more.



100% Arabica

DOLCE E RAFFINATO
SWEET AND REFINED

Miscela composta esclusivamente da selezionate qualità Arabica dei migliori paesi di produzione. Il sapore della perfezione.

Blend exclusively made of selected Arabica qualities coming from the best producing countries. The taste of perfection.

100% ARABICA	GRANI BEANS	1000g
Tostatura Roasting ● ● ● ○ ○	Aroma Aroma ● ● ● ● ●	Corpo Body ● ● ● ● ○
PROFILO SENSORIALE SENSORY PROFILE	Fiori, Miele, Spezie, Frutta matura Flowers, Honey, Spices, Ripe fruit	



Gran Caffè

AROMATICO E BILANCIATO
AROMATIC AND BALANCED

La miscela si compone di diverse qualità Arabica e Robusta provenienti dalle migliori zone di produzione.

Una sublime scoperta, un piacere che colpisce tutti i sensi.

The blend is made up of different Arabica and Robusta qualities, coming from the best producing areas.

A sublime discovery, a pleasure hitting all the senses.

GRAN CAFFÈ	GRANI BEANS	1000g
Tostatura Roasting ● ● ● ● ○	Aroma Aroma ● ● ● ● ●	Corpo Body ● ● ● ● ○
PROFILO SENSORIALE SENSORY PROFILE	Nocciola, Vaniglia, Mandorla tostata, Fiori, Frutta matura Hazelnut, Vanilla, Toasted almond, Flowers, Ripe fruit	



Special Bar

EQUILIBRATO E ARMONIOSO
BALANCED AND HARMONIOUS

Miscela di caffè selezionati per ottenere una bevanda corposa, equilibrata e avvolgente. Un caffè bilanciato, caratterizzato da una piacevole cremosità e dall'aroma persistente.

Blend of Arabica and Robusta coffee, selected for a full-bodied, balanced and embracing drink. A balanced coffee, characterized by a pleasant creaminess and a persistent aroma.

SPECIAL BAR	GRANI BEANS	1000g
Tostatura Roasting ● ● ● ● ○	Aroma Aroma ● ● ● ● ●	Corpo Body ● ● ● ● ○
PROFILO SENSORIALE SENSORY PROFILE	Nocciola, Caramello, Biscotto, Mandorla tostata, Zucchero di canna Hazelnut, Caramel, Cookie, Toasted almond, Cane sugar	



Gran Bar

VELLUTATO E FRAGRANTE
VELVETY AND FRAGRANT

I caffè Arabica dalle delicate caratteristiche aromatiche si uniscono ai caffè Robusta dal carattere ricco e deciso, dando forma all'espresso perfetto, dal gusto pieno e vigoroso. Il gusto raffinato della nostra tradizione.

The delicate aromatic properties of Arabica coffee are blended with the richness and the strength of Robusta coffee, creating the perfect espresso, with a full and vigorous taste. The fine taste of our tradition.

GRAN BAR	GRANI BEANS	1000g
Tostatura Roasting ● ● ● ● ○	Aroma Aroma ● ● ● ● ●	Corpo Body ● ● ● ● ○
PROFILO SENSORIALE SENSORY PROFILE	Cioccolato, Nocciola, Miele, Frutta secca, Pane tostato, Mandorla tostata Chocolate, Hazelnut, Honey, Dried fruit, Toasted bread, Toasted almond	



Crema Bar

INTENSO E AVVOLGENTE
INTENSE AND EMBRACING

Miscela composta dalle migliori origini di caffè Arabica e Robusta dal gusto vellutato e rotondo. Un caffè aromatico dal gusto ricco e persistente.

Blend made of the best origins of Arabica and Robusta coffee, with a velvety and round taste. An aromatic coffee, with a full and persistent taste.

CREMA BAR	GRANI BEANS	1000g
Tostatura Roasting ● ● ● ● ○	Aroma Aroma ● ● ● ● ○	Corpo Body ● ● ● ● ●
PROFILO SENSORIALE SENSORY PROFILE	Cioccolato, Spezie, Pane tostato, Chiodi di garofano Chocolate, Spices, Toasted bread, Cloves	



Gusto Bar

CREMOSO E ROTONDO
CREAMY AND ROUND

Un caffè dal carattere deciso e dal gusto ricco che esalta la personalità e la rotondità dell'espresso. Per chi ama un espresso forte e cremoso, secondo la vera tradizione italiana.

This coffee has a firm character and a rich taste that exalts the espresso personality and roundness. For those who love a strong and creamy espresso, according to the real Italian tradition.

GUSTO BAR	GRANI BEANS	1000g
Tostatura Roasting ● ● ● ● ● ○	Aroma Aroma ● ● ● ● ● ○	Corpo Body ● ● ● ● ● ●
PROFILO SENSORIALE SENSORY PROFILE	Cacao, Cioccolato fondente, Frutta secca, Spezie, Noce moscata Cocoa, Dark chocolate, Dried fruit, Spices, Nutmeg	



Mix Bar

CORPOSO E DECISO
FULL-BODIED AND STRONG

Miscela composta da aromatici caffè di specie Arabica e da corposi caffè Robusta studiata per chi ama un caffè forte e deciso. Il piacere di un grande espresso!

Blend made of aromatic Arabica and full-bodied Robusta coffee, studied for those who love a strong and firm coffee.

The pleasure of a great espresso!

MIX BAR	GRANI BEANS	1000g
Tostatura Roasting ● ● ● ● ○	Aroma Aroma ● ● ● ● ○	Corpo Body ● ● ● ● ●
PROFILO SENSORIALE SENSORY PROFILE	Cacao, Cioccolato Fondente, Frutta secca, Spezie, Tostato Cocoa, Dark chocolate, Dried fruit, Spices, Roasted	



Bio Bar

ELEGANTE E DELICATO
ELEGANT AND DELICATE

Miscela di pregiati caffè Arabica e Robusta da agricoltura biologica, volta a preservare le condizioni naturali dell'ecosistema. Amore per una buona tazza di caffè. Rispetto per l'ambiente. Rispetto per la vita.

Blend of precious Arabica and Robusta coffee from organic agriculture, intended to preserve the natural conditions of the ecosystem. Love for a good cup of coffee. Respect for the environment. Respect for life

BIO BAR	GRANI BEANS	500g
Tostatura Roasting ● ● ● ○ ○	Aroma Aroma ● ● ● ● ●	Corpo Body ● ● ● ● ○
PROFILO SENSORIALE SENSORY PROFILE	Miele, Vaniglia, Frutta matura, Caramello, Fiori Honey, Vanilla, Ripe fruit, Caramel, Flowers	



Deca Bar

MORBIDO E ROTONDO
SOFT AND ROUND

Miscela di caffè Arabica e Robusta tostati e decaffeinati naturalmente per mantenere inalterate le proprietà organolettiche del caffè e la ricchezza dei suoi aromi. Il fragrante piacere del caffè decaffeinato. Caffaina non eccedente lo 0.10%

Blend of Arabica and Robusta coffee, roasted and decaffeinated naturally to keep the organoleptic properties and the aromas richness unaltered. The fragrant pleasure of a decaffeinated coffee. Caffeine not exceeding 0.10%.

DECA BAR	GRANI BEANS 500g	Monodose Single dose 6,25g
Tostatura Roasting ● ● ● ● ○	Aroma Aroma ● ● ● ● ○	Corpo Body ● ● ● ○ ○
PROFILO SENSORIALE SENSORY PROFILE	Caramello, Frutta secca, Miele, Vaniglia Caramel, Dried fruit, Honey, Vanilla	



Filtro Classico

INTENSO E AROMATICO
INTENSE AND AROMATIC

Filtro Classico è una pregiata miscela di caffè Arabica e Robusta dei migliori paesi di produzione creata per la preparazione con metodo filtro. Il caffè Americano ideale per essere degustato in ogni occasione della giornata.

Filtro Classico is a precious blend of Arabica and Robusta coffee, coming from the best producing countries and specifically created for the filter preparation method.

The ideal Americano to be tasted at every opportunity of the day.

FILTRO CLASSICO	GRANI BEANS MACINATO GROUND	1000g
Tostatura Roasting ● ● ● ● ○	Aroma Aroma ● ● ● ● ●	Corpo Body ● ● ● ○ ○
PROFILO SENSORIALE SENSORY PROFILE	Spezie, Nocciola, Mandorla, Cioccolato Spices, Hazelnut, Almond, Chocolate	



Espresso Vending

Miscela dal carattere intenso e deciso, studiata per l'utilizzo nel canale vending. Adatto per chi ama un caffè corposo dall'aroma intenso.

Blend of great and intense taste, studied for the vending channel. For those who love a full-bodied coffee with an intense aroma.

ESPRESSO VENDING	GRANI BEANS	1000g
Tostatura Roasting ● ● ● ● ○	Aroma Aroma ● ● ● ● ○	Corpo Body ● ● ● ● ○

LINEA COMPLEMENTARE

PASSIONE PER IL CAFFÈ, A TUTTO TONDO



All-round passion for coffee

ZUCCHERI | SUGARS



Zucchero semolato
Granulated sugar



Zucchero extra fine
Extrafine sugar



Zucchero di canna
Sugar cane



Dolcificante ipocalorico
Low-calorie sweetener



SACCHETTO | BAG

500g

Zucchero di canna | Sugar cane

DOLCEZZE | SWEETENER



Pralina di caffè ricoperta
al cioccolato fondente
Chocolate-coated coffee bean



BARATTOLO | JAR

1000g

Cioccolata | Chocolate



TOPPING

1000g

Gusto cioccolato | Chocolate flavor



Cucchiaino di pastafrolla
Pastry biscuit



BOTTIGLIA | BOTTLE

50cl

Liquore al caffè | Coffee Liqueur

SOLUBILI

Instant products

Dalla cura e dall'attenzione, che da sempre Trucillo dedica ai professionisti, nasce la linea solubili: Crema Caffè, Cioccolata, Caffè Ginseng e Orzo Espresso, quattro golose proposte ideate per esplorare ed interpretare le nuove tendenze del gusto.

The instant products' line is the result of the care and the attention that Trucillo has been dedicating to professionals all along: Crema Caffè, Chocolate, Caffe Ginseng and Orzo Espresso, four tasty proposals created to explore and perform the new trends of taste.



CREMA CAFFÈ

Preparato in polvere per una bevanda
al caffè cremosa e fresca
Powder mix for a fresh and creamy
coffee drink

SACCHETTO | BAG

900g - 400g

CAFFÈ GINSENG

Preparato in polvere per una bevanda
tonica ed energizzante
Powder mix for a tonic and energizing drink

SACCHETTO | BAG

500g

CIOCCOLATA | CHOCOLATE

Preparato in polvere per una deliziosa
bevanda al cioccolato
Powder mix for a delicious chocolate drink

SACCHETTO | BAG

1000g

ORZO ESPRESSO | BARLEY

Preparato in polvere per una bevanda
piacevole e leggera
Powder mix for a pleasant and light drink

SACCHETTO | BAG

250g



LLO

LA TAZZINA DELL'ASSAGGIATORE

The taster's cup

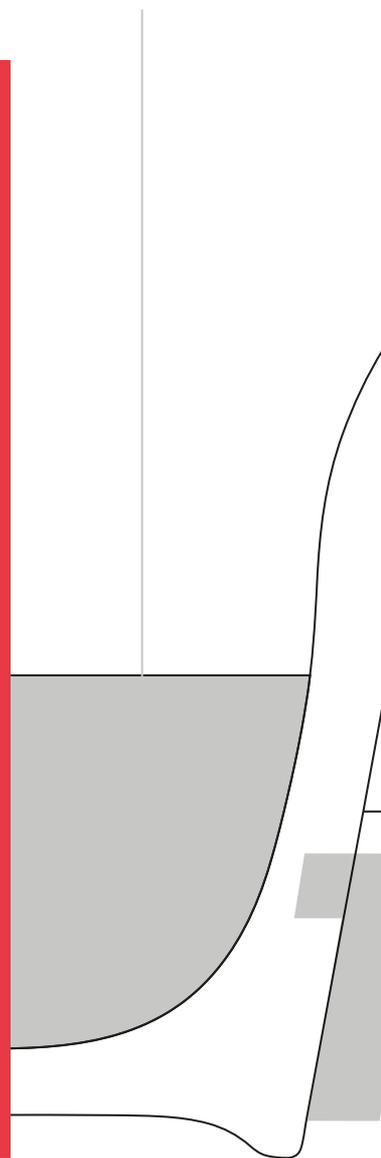
La nostra tazza è stata studiata per degustare al meglio il caffè e per esaltarne tutte le caratteristiche. Grazie alle sue dimensioni, alle sue proporzioni e ai materiali impiegati, la tazza Trucillo permette di raccogliere la quantità ideale di espresso in tazza, di mantenerlo alla temperatura giusta e di esaltarne gli aromi.

Our cup has been studied and designed in order to taste coffee to the fullest and highlight all of its characteristics. Its dimensions, proportions and materials, allow to gather the ideal quantity of coffee into the cup, to keep it at the right temperature and to enhance the aromas.

Il "salva-espresso"
segna la giusta quantità
di un espresso

(circa 25ml)

The "espresso-saving"
line is the level
for the exact quantity
of espresso
(around 25 ml)



**TAZZINA CAFFÈ**

60cc

Coffee cup and saucer

**TAZZA CAFFÈ**

100cc

Coffee cup and saucer

**TAZZA CAPPUCCINO**

180cc

Cappuccino cup and saucer

**TAZZA CAPPUCCINO**

205cc

Cappuccino cup and saucer

**TAZZA CAPPUCCINO**

290cc

Cappuccino cup and saucer

Un espresso perfetto deve essere sempre accompagnato da un servizio impeccabile. I colori, le forme, lo stile degli elementi del visual merchandising, sono realizzati con la stessa passione e professionalità con cui prepariamo le nostre miscele. Oggetti eleganti e curati nel dettaglio, per rendere speciale lo stile della tua caffetteria.

A perfect espresso must be always combined with an impeccable service. Colors, shapes and style of the visual merchandising elements are realized through the same passion and professionalism we prepare our blends with. Elegant and deeply refined objects, to make your cafeteria style special.



TAZZA MUG
MUG

340cc



TEIERA E LATTIERA
TEAPOT AND MILK JUG



TAZZONE DA BANCO
DESK MUG



RENDIRESTO
CASH TRAY



POSACENERE
ASHTRAY



BICCHIERE IN VETRO
GLASS CUP



BICCHIERE IN CARTA

PAPER CUP 60 | 120 | 240 | 360 | 480cc



VASSOIO

TRAY



TOVAGLIOLI, PORTATOVAGLIOLI

E PORTAZUCCHERO

PAPER NAPKINS, NAPKINS
AND SUGAR DISTRIBUTOR



GREMBIULI

APRONS



INSEGNA

LUMINOUS SIGN



PANNELLI

WALL PAINTINGS



COLLEZIONI

Cup collections



Logo World



La Mondo Collection racchiude in sé i segni essenziali del marchio Trucillo comunicandolo attraverso il design. Il manico in nero e la banda rossa della tazzina, richiamano le linee del nostro marchio che viene delineato da segni grafici, colore e forma. Il progetto celebra il successo dell'Espresso Italiano nel Mondo, i continenti prendono forma nel piattino attraverso il gioco dei vuoti e dei pieni, del bianco e del nero, quasi creando una macchia di caffè

The World Collection encloses the essential traits of the Trucillo brand, communicating them through its design. The cup black handle and red stripe recall the lines of our brand, outlined by graphic design, color and shape. The project celebrates the Italian Espresso success in the World. The continents emerge from the saucer, where a game of emptiness and fullness, black and white, draws the world map almost sketching out a coffee spot.



Espresso Perfetto

Il nostro espresso perfetto è una tazzina di 25ml di caffè ornato da una crema consistente e finissima, di color nocciola tendente al testa di moro. L'aroma è intenso con note di fiori, frutta, cioccolato e pan tostato. È corposo e vellutato. L'acidità e l'amaro sono bilanciati. L'astringenza è assente. La "Espresso Perfetto" Collection nasce dalla nostra grande passione per l'Espresso di qualità e le infografiche dei parametri tecnici ne illustrano tutte le fasi di preparazione

Our perfect espresso is a 25 ml cup of coffee adorned with a consistent and extra-fine cream, of a hazel color tending to dark-brown. The aroma is intense, with notes of flowers, fruits, chocolate and toasted bread. It is full-bodied and velvety. The acidity and bitterness are balanced. Astringency is absent. The "Espresso Perfetto" Collection was born from our great passion for the Espresso quality and the infographics of the technical parameters set out all the stages of the preparation process.



Espresso Speaks Italian

In Italia comunicare con i gesti è naturale: essi possono essere espressione di pericolo, speranza, rabbia, desiderio, felicità, orgoglio... ne sono stati identificati ben 250 usati quotidianamente!

La collection "Espresso Speaks Italian" celebra il linguaggio delle mani che si esprime nel rito della preparazione dell'espresso, fatto anch'esso di una gestualità tipicamente italiana, ricca di passione, autenticità e generosità

Italians naturally communicate through gestures: they can express danger, hope, anger, desire, happiness, pride... up to 250 different ones have been identified in everyday conversations! The "Espresso Speaks Italian" Collection celebrates the language of the hands, whose essential expression is the espresso preparation ritual, likewise made of typically Italian gestures, full of passion, authenticity and generosity.



**ESPRESSO
SPEAKS
ITALIAN**

CAPSULE E CIALDE

**UN
CAFFÈ,
BUONO
COME
AL BAR**



A coffee as good as at the Bar

**Il caffè dà inizio alla giornata, conclude
un pasto ed è una piacevole pausa
da condividere con gli amici.
È per questo che abbiamo pensato ad una linea
di prodotti in grado di soddisfare tutti i gusti
e accompagnarti in ogni momento
della giornata per vivere il piacere
di un buon caffè, che sia a casa,
in ufficio o al ristorante...**

Coffee is the kickoff of the day, the grand finale of any meal, the pleasant break to share with friends. For this reason, we have designed a line of products able to satisfy any taste. Enjoy the pleasure of a good coffee in any moment of the day, anywhere you are, at home or at work, at the restaurant or at the bar...



CAPSULE E CIALDE

Capsules and pods

Le capsule e le cialde Trucillo consentono di preparare da sé, in modo semplice e veloce, un caffè buono come al bar, perché chi è abituato all'eccellenza non deve rinunciarvi mai!

With the Trucillo capsules and pods you can easily and quickly make yourself a good coffee, just like at the bar, because who is used to excellence never has to give it up!

Capsule compatibili con le macchine ad uso domestico a marchio NESPRESSO®*

Compatible capsules matching the NESPRESSO®* branded machines for domestic use.

Cialde ESE, monodose, contengono caffè macinati e confezionati in carta filtro, in atmosfera protettiva.

Single-dose ESE pods made of coffee ground and packed in filter paper, in a controlled atmosphere.

* Il marchio non è di proprietà di Cesare Trucillo Spa né di aziende ad essa collegate.
The trademark is not property of Cesare Trucillo Spa or companies related to it.



IL MIO ESPRESSO 100% ARABICA	Astuccio da Packaging	10 pz
 Compatibile Compatible NESPRESSO® *		



IL MIO ESPRESSO CLASSICO	Astuccio da Packaging	10 pz
 Compatibile Compatible NESPRESSO® *		



IL MIO ESPRESSO INTENSO	Astuccio da Packaging	10 pz
 Compatibile Compatible NESPRESSO® *		



IL MIO ESPRESSO NAPOLI	Astuccio da Packaging	10 pz
 Compatibile Compatible NESPRESSO® *		



IL MIO ESPRESSO DECA	Astuccio da Packaging	10 pz
 Compatibile Compatible NESPRESSO® *		


IL MIO ESPRESSO 100% ARABICA

Scatola | Box

50pz



Monodose | Single-dose


IL MIO ESPRESSO CLASSICO

Scatola | Box

50/150pz



Monodose | Single-dose


IL MIO ESPRESSO DECA

Scatola | Box

50pz



Monodose | Single-dose

**SIAMO
ALLA
RICERCA
DELLA
QUALITÀ**

We research quality



La qualità delle miscele nasce dall'attenzione verso la materia prima: il caffè verde. La passione per il buon caffè ha portato l'azienda ad essere strettamente vicina ai Paesi di produzione, in cui vengono effettuati periodicamente viaggi di ricerca per offrire al consumatore un gusto unico, fatto di aromi e culture di terre diverse.

The quality of the blends comes from the care and attention devoted to the raw material: green coffee. The passion for good coffee has brought the company to move tightly close to the producing countries, where research trips and journeys are periodically carried out in order to offer an unmatched taste to the consumer, made of aromas and cultures hailing from different lands.



UNI EN ISO 9001:2015

Sistema di gestione della qualità. Comporta il rispetto di procedure in ogni fase del processo produttivo: approvvigionamento materia prima, lavorazione e torrefazione del caffè, confezionamento e commercializzazione.

Quality management system. It entails the respect of procedures in every step of the production process: raw material supply, coffee processing and roasting, packing and trading.



ISO 14001:2015

Sistema di gestione ambientale. Comporta il controllo e mantenimento della conformità legislativa e monitoraggio delle prestazioni ambientali. Garantisce inoltre la riduzione degli sprechi.

Environmental management system. It entails the control and maintenance of legislative compliance and the monitoring of environmental performance.



ISTITUTO ESPRESSO ITALIANO

Certificazione di prodotto a marchio Espresso Italiano che garantisce le caratteristiche organolettiche e sensoriali di un espresso perfetto.

A product certification branded *Espresso Italiano* that guarantees the organoleptic and sensory features of the perfect espresso.



BRC (British Retail Consortium)

Standard globale per la gestione della sicurezza alimentare dell'intera filiera produttiva e distributiva.

Global standard for the management of food safety throughout the entire production and distribution chain.



ORGANIC

Certificazione di prodotto che prevede il rispetto di standard produttivi volti a preservare le condizioni naturali dell'ecosistema.

A product certification that entails the respect of production standard designed to preserve the natural conditions of the ecosystem.



PCQI

Preventive Control Qualified Individual. Certificazione di una figura aziendale in grado di poter sviluppare e applicare un Food Safety Plan in relazione a quanto dettato dalle direttive della FDA.

Preventive Control Qualified Individual. Certification of a company member able to develop and apply a Food Safety Plan according to the FDA directives.



1998

Abbiamo eletto la qualità a irrinunciabile stile di lavoro.

Nel Trucillo Coffee Lab i caffè che compongono le nostre miscele vengono costantemente sottoposti ad analisi qualitative per singola origine e valutati sulla base delle caratteristiche organolettiche da un panel di assaggiatori qualificati per garantire il migliore risultato in tazza.

We have elected quality as the essential working style. In the Trucillo Coffee Lab, the coffee that makes up our blends is constantly subjected to strict qualitative analysis per single origin and evaluated on the basis of its organoleptic properties from a panel of qualified coffee tasters in order to guarantee the best result in the cup.

**TRUCILLO È
TRUE ITALIANO:
SIAMO
AMBASCIATORI
DEL VERO
CAFFÈ ITALIANO**



Trucillo is True Italiano: we are ambassador of the real Italian coffee!



CESARE TRUCILLO SPA

Via Cappello Vecchio 4 (Zona Industriale)

84131 Salerno - Italia

Tel +39 089 301696 | info@trucillo.it

www.trucillo.it